

## 陶セラ [PBT食器]

PBT (ポリブチレンテレフタレート) 樹脂は強靱性、剛性、耐熱老化性、成形性、電気特性、耐摩耗性、着色性等に優れています。PBT樹脂の主原料は、テレフタル酸および、1,4ブチレングリコール(1,4ブタンジオール)でPETやPEN樹脂と同じ熱可塑性ポリエステル樹脂です。

比重も軽く、陶器・メラミンと比べても作業性に優れ、歯ブラシの材料などにも使われている安心・安全な材料です。PBT樹脂は、私たちの日常生活の身近な製品に数多く採用されています。

### 地球資源を大切に作る循環型リサイクル



陶セラは熱可塑性樹脂なので再利用が可能です。更新時期を終えた食器は回収して、粉碎、再ペレット化しトレイ、ティッシュボックス等の素材に生まれ変わります。その為のシステムも日々構築しております。

- リサイクル可能な商品は陶セラ (PBT樹脂) 食器に限ります。
- よく洗浄、乾燥させてからご返却願います。
- ご返却の際に発生する送料 (運賃) は、お客様のご負担となります。

詳細につきましては各代理店にお問い合わせください。

※上記のご注意事項を厳守されていない商品につきましては、リサイクル商品の対象外となりますのでご注意ください。

PBT  
樹脂食器

「陶セラ」  
電子レンジでの  
取り扱い方

- 電子レンジでの空焚きは絶対にしないでください。
- 電子レンジでの調理はしないでください。食品の加熱だけにしてください。
- 電子レンジの加熱時間 (おおよその目安)  
800Wでは、1分以内の加熱時間としてください。  
600W・500Wでは、2分以内の加熱時間としてください。
- 油分や糖分の多い食品を加熱する時は、短めの時間から加熱して時間を調整しながら加熱してください。
- カレー粉を使った料理を電子レンジで加熱しないでください。カレーの色が付着します。カレーの色が付着した場合、天日に半日ぐらい当てていただければ、カレーの色素が分解され、元の食器の色に戻ることがあります。